MT 242

Notice d’emploi

Whirlpool

4619 694 12583

F

Whirlpool Sweden AB

SOMMAIRE

F

	PAGE
INTRODUCTION	3
VUE GÉNÉRALE	3
ACCESSOIRES	4
DESCRIPTION DES SYMBOLES DE L' AFFICHEUR DIGITAL	4
BANDEAU DE COMMANDE	5
DESCRIPTION DES SYMBOLES	6
SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE	7
DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT	7
AVANT D´UTILISER LE FOUR	8
INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE	9
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	9
INTERRUPTION DE LA CUISSON	12
COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE	13
HORLOGE OPTIONNELLE	13
TEMPS ET PUISSANCE	15
RÉGLAGE PRÉCIS DU TEMPS DE CUISSON	17
FONCTION DÉCONGÉLATION	18
FONCTION GRIL	18
FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS	20
FONCTION CRISP	22
ENTRETIEN	24
DIAGNOSTIC DES PANNES	25
DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE	27
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	27

DONNÉES POUR LES ESSAIS DE PERFORMANCE

selon la norme CEI 705.

La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

MT 242				
Essai	**Charge**	**Temps approx.**	**Niveau de puissance**	**Récipient**
A	1000 g	12 min	750 W	Pyrex 3.226
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	14 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hâchée	500 g	14 min	160 W	Placé sur un plat en plastique
A	1200 g	15 min	750 W	Pyrex 3.346.87 Plateau tournant débrayé

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

N° de type	**MT 242**
Tension d'alimentation	230-240 V/50 Hz
Puissance absorbée	2500 W
Fusible	16 A (10 A pour la Suisse)
Programmateur	Electronique
	Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)
JET (Puissance max)	1000 W
	750 W
Combiné (Max)	650 W
	500 W
	350 W
Décongélation	160 W
Mantien au chaud	90 W
	Puissance nominale
Puissance Gril	900 W
Dimensions:	**H x L x P**
extérieures:	318 x 530 x 455
cavité four:	205 x 335 x 370

DIAGNOSTIC DES PANNES

SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS- VENTE POUR LA FRANCE

Information sur la garantie et le Service Après-Vente. Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre Société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d´une cause étrangère à l´appareil ou du non-respect des prescriptions d´utilisation. Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre vendeur.

Whirlpool France S.A.
Whirlpool Appareils Ménagers (*)
Société Anonyme au capital de 325.000.000 F
R.C.S. NANTERRE B 325 041 481
Siège Social: **2, RUE BENOIT-MALON**
B.P. 300
92156 SURESNES CEDEX
INFORMATIONS CONSOMMATEURS
Tél.: 01.46.97.10.00
(*) Home appliances

SI VOUS AVEZ BESOIN DU SERVICE APRÈS- VENTE POUR LA BELGIQUE ET LA SUISSE

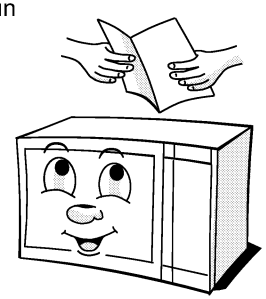
WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l´appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d´obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur,appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation.
Voir: Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après -Vente).

INTRODUCTION

Merci pour votre confiance !

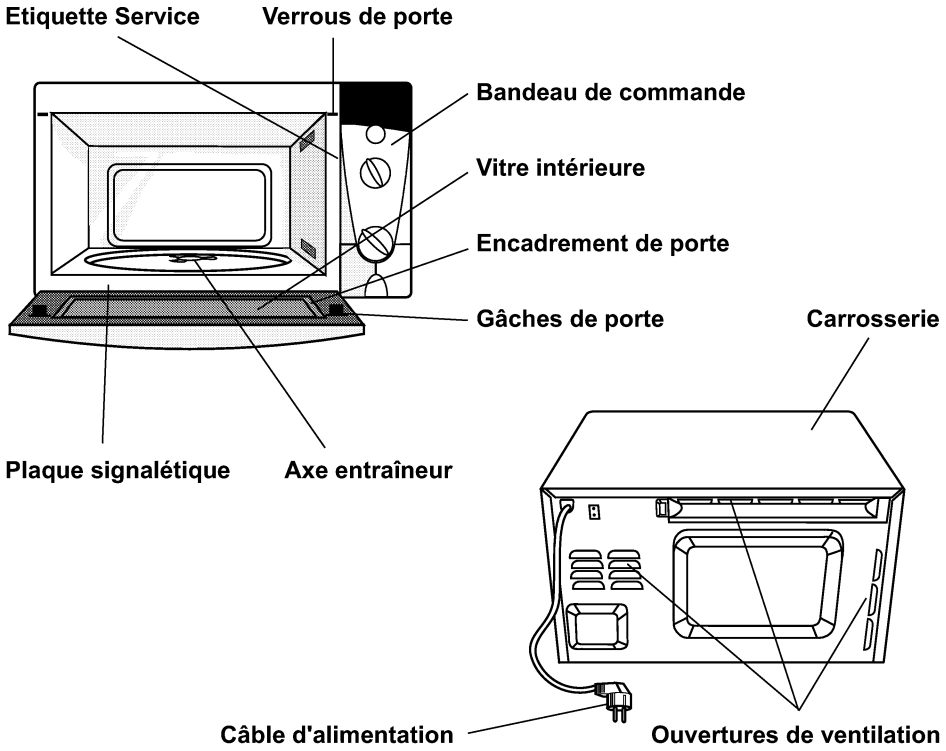
Nous espérons que les appareils WHIRLPOOL répondront à vos critères d'exigences pour un four de qualité. L'ergonomie et le design de ce four contribuent à l'harmonisation du style et du confort de votre maison.



Pour assurer les conditions optimales d'utilisation, cette notice d'emploi est à votre disposition. Elle renseigne sur les modalités de bon fonctionnement et d'entretien de votre four conformément aux règles de sécurité.

Veuillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.

VUE GÉNÉRALE



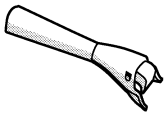
ACCESSOIRES

Support Plateau tournant

Plateau tournant en verre

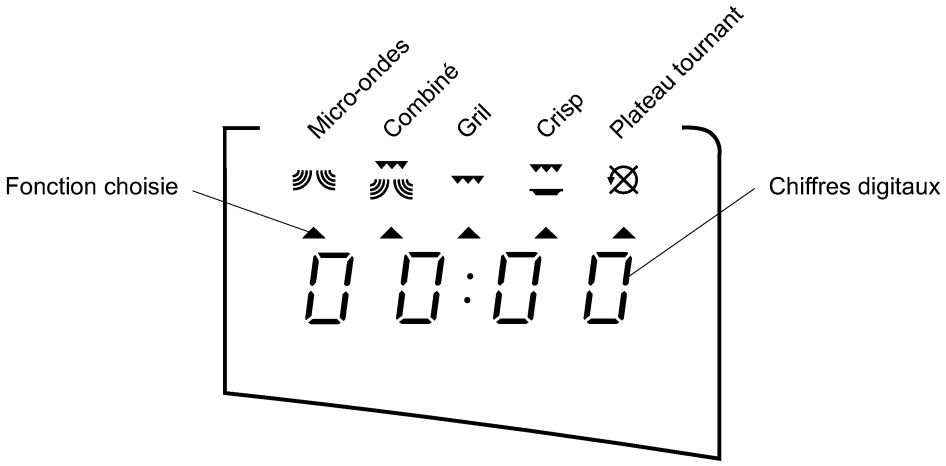
Trépied plastique

Plat CRISP



Poignée CRISP

DESCRIPTION DES SYMBOLES.DE L'AFFICHEUR DIGITAL



DIAGNOSTIC DES PANNES

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

* Le support plateau tournant et le plateau tournant sont en place.
* La prise de courant est bien branchée.
* La porte est correctement fermée.
* Le temps de cuisson a été sélectionné.
* Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
* Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

Important !
Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION!

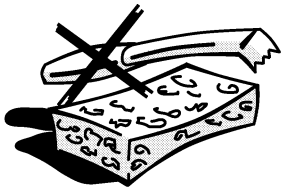
Le Service Après-Vente ne doit être effectué que par des techniciens spécialisés. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un technicien spécialisé d'effectuer le Service Après-Vente.

ENTRETIEN

La cavité de votre four à micro-ondes Whirlpool est en acier inoxydable. A la différence de la plupart des autres fours micro-ondes peints, cette surface ne s'abîmera, ni ne rouillera ou ne s'oxydera.

Un nettoyage normal est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four. Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.

A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant en place. **Ne pas le faire** fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.



Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Eviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les salissures tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les salissures.

Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron, placée sur le plateau tournant.

Le grilloir ne nécessite pas de nettoyage grâce à sa température élevée qui brûle les salissures, par contre la voûte doit être nettoyée régulièrement. Pour cela, utiliser du détergent, de l'eau chaude et une éponge.

⚠ ATTENTION!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyants abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyant pour vitres.

Ne pas vaporiser le produit directement sur le four.

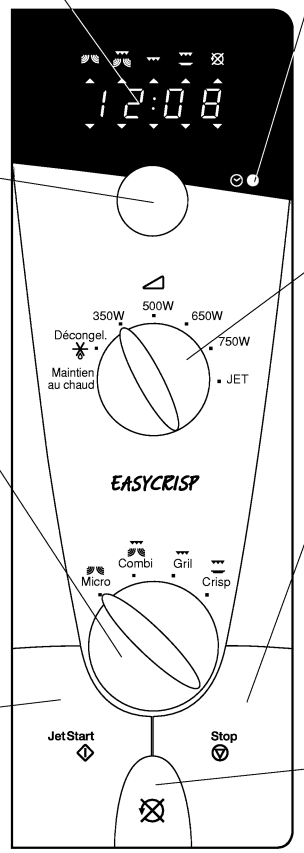
BANDEAU DE COMMANDE

Afficheur digital :
Il comprend une horloge de 24 heures et vous indique l'heure ou le temps de cuisson.

Bouton MINUTEUR :
Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson ou l'horloge.

Bouton MULTIFONCTION :
Utiliser ce bouton pour choisir la fonction désirée.

Touche DÉPART/JET START :
Mise en marche de l'appareil, après le choix de la fonction et du temps désirés. Appuyer directement sur cette touche pour obtenir automatiquement un fonctionnement pendant 30 secondes. Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes.



Touche HORLOGE :
Appuyer sur cette touche pour régler l'horloge ou pour modifier l'intervalle de temps du minuteur.

Bouton MICRO-ONDES :
Utiliser ce bouton pour choisir le niveau de puissance désiré.

Touche ARRÊT/STOP :
Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

Touche DÉBRAYAGE PLATEAU TOURNANT :
Utiliser cette touche pour débrayer ou non le plateau tournant.

DESCRIPTION DES SYMBOLES

Décongélation

Niveau de puissance

Horloge

Crisp

Micro-ondes

Combiné

Débrayage Plateau tournant

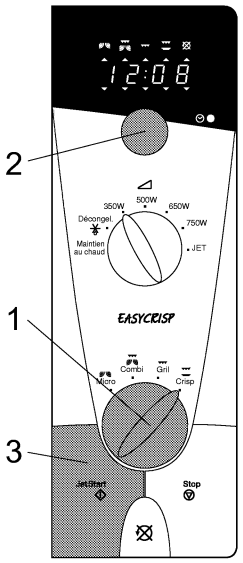
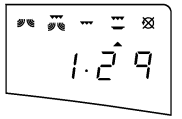
Gril

Signal sonore

Départ

Arrêt

FONCTION CRISP

ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	
1. Sélectionner la fonction Crisp à l'aide du bouton MULTI-FONCTION.	 * L'afficheur indique un temps de cuisson.
2. Afficher le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.	 * Le temps de cuisson est affiché.
3. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.	 * La cuisson commence * La lampe du four s'allume * La ventilation fonctionne * Le temps de cuisson est affiché et décompté.

Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION CRISP

Le plat CRISP permet la cuisson et le dorage des aliments par le dessous. Dans la fonction CRISP, l'action du plat CRISP est associée aux micro-ondes combinées au gril permettant ainsi la cuisson de plats tels que pizzas ou tartes mais aussi de viandes ou de volailles.

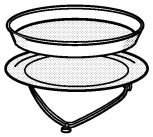
Ne placer aucun ustensile sur le plat CRISP car il devient rapidement très chaud et pourrait les endommager.

Placer les aliments directement sur le plat CRISP après l'avoir graissé. Cela facilitera le démoulage des aliments et le nettoyage.

Le four fonctionne automatiquement avec les micro-ondes et le Gril pour chauffer le plat CRISP. Ainsi, le plat CRISP atteint très rapidement sa température et commence à dorer et rendre croustillants vos plats.

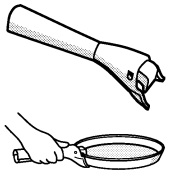
Le plat CRISP peut être préchauffé avant utilisation (max 3 min) en utilisant toujours la fonction CRISP.

PLAT CRISP



Placer les aliments directement sur le plat CRISP, toujours placé sur le plateau en verre. Ne pas laver le plat CRISP dans le lave-vaisselle. Le plat CRISP peut être nettoyé à l'eau tiède. Les parties les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Laisser toujours le plat CRISP refroidir avant de le laver. Ne pas le tremper dans l'eau, ni le rincer lorsqu'il est chaud. Le choc thermique risque de l'endommager. **Ne pas utiliser** les tampons abrasifs : ils risquent de rayer.

POIGNÉE CRISP



Utiliser la poignée spéciale CRISP fournie pour sortir le plat CRISP chaud du four. La poignée CRISP peut être lavée dans le lave-vaisselle.

⚠ ATTENTION!

Le four et le plat CRISP deviennent très chauds.

Ne pas poser le plat CRISP chaud sur une surface sensible à la chaleur.

Utiliser des gants de cuisine ou la poignée CRISP spéciale pour sortir le plat CRISP.

Ne pas toucher la voûte du four sous le grilloir.

Vous assurer que le plat CRISP est bien placé au milieu du plateau tournant en verre.

SÉCURITÉ ENFANT / PROTECTION CONTRE UNE MISE EN MARCHE DU FOUR À VIDE

Ce four possède une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée, ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "**door**", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

DÉBRAYAGE DU PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant peut être débrayé afin de placer des grands plats. Cela est utile pour cuire un grand gratin, un saumon ou une grosse dinde. Cette fonction vous permet d'utiliser de grands plats carrés ou rectangulaires trop grands pour tourner sans venir au contact des parois du four.

Le tableau indique les fonctions qu'il est possible d'utiliser selon que le plateau tournant est en position marche ou débrayé. Si vous débrayez le plateau tournant avant ou pendant l'utilisation d'une fonction nécessitant obligatoirement la rotation du plateau, le four s'arrête et un signal sonore est émis. Le triangle situé sous le symbole Plateau tournant clignotera. Le four reviendra en position repos si aucune touche n'est actionnée pendant 30 secondes.

Plateau tournant en marche/débrayé

Fonction	Marche	Débrayé
Temps et puissance	x	x
Combiné	x	x
Gril	x	
Crisp	x	

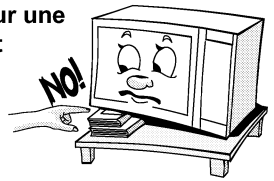
AVANT D´UTILISER LE FOUR

N'utiliser le four micro-ondes que pour un usage domestique et pour la préparation d'aliments.

S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement intérieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.

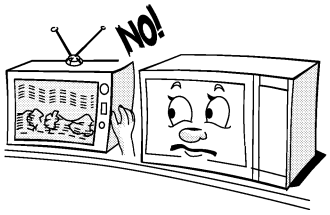


Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas 35°C. Pour une ventilation suffisante, laisser un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

Le four peut fonctionner dans une ambiance comprise entre +5 et +35°C.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.

Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.



Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.

"Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel". Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

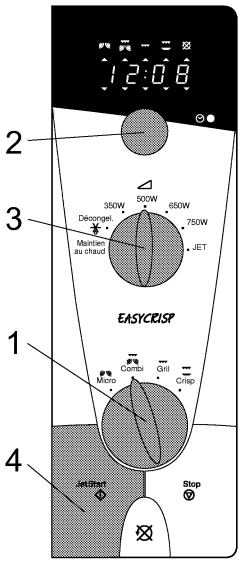
Vous assurer que :

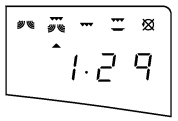
* La prise de courant est accessible.
* Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.

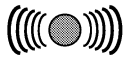
⚠ ATTENTION

L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⏚

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Sélectionner la fonction Combi à l'aide du bouton MULTI-FONCTION.	* L'afficheur indique un temps de cuisson.
	2. Afficher le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.	* Le temps de cuisson est affiché.
	3. Sélectionner la puissance désirée à l'aide du bouton MICRO-ONDES.	
	4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.	* Le temps de cuisson est affiché et décompté.





Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION GRIL ET MICRO-ONDES COMBINÉS

⚠ IMPORTANT!

Vous assurer que les ustensiles utilisés soient résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser en fonction Gril et Micro-Ondes combinés.

Comment choisir le niveau de puissance correct	
Puissance	**Aliments**
90 - 160 W	Tranches de viande
160 - 350 W	Poisson
350 - 500 W	Volailles
500 - 650 W	Gratins

En utilisant les Micro-Ondes et le Gril combinés, vous pouvez profiter des avantages des deux méthodes de cuisson. Simultanément le Gril dore les aliments et les Micro-Ondes raccourcissent le temps de cuisson en obtenant un meilleur résultat.

Le temps de cuisson est souvent réduit de moitié par rapport à un four conventionnel.

Vous pouvez placer aussi les plats ou les gratins directement sur le plateau tournant en verre.

En fonction Combiné, le niveau de puissance est automatiquement limité à 650 W maximum quel que soit le niveau de puissance choisi.

Vous pouvez changer le mode de cuisson en cours de cuisson. Il suffit de placer le bouton MULTIFONCTION sur l'une des trois fonctions : Micro, Combi ou Gril. Par exemple, vous pouvez arrêter le Gril et continuer la cuisson en Micro-Ondes seules, dès que les aliments ont la couleur dorée souhaitée : pour cela, placer le bouton MULTIFONCTION sur la position **Micro**.

Vous pouvez continuer en Gril seul si vous souhaitez dorer davantage. Il vous suffit de placer le bouton MULTIFONCTION sur la position **Gril**.

Vous pouvez revenir en cuisson combinée en plaçant le bouton MULTIFONCTION sur la position **Combi**.

Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton MINUTEUR pour l'augmenter ou le diminuer.

Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage

Les éléments de l'emballage sont recyclables et portent le symbole de recyclage. Les éliminer suivant les règles locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets plastiques, polystyrène, etc ...) doivent être tenus hors de portée des enfants car ils constituent une source potentielle de danger.

Appareil

Le four est construit avec des matériaux réutilisables. Le mettre au rebut suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Avant de le mettre au rebut, le rendre inutilisable en coupant le câble d'alimentation.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

⚠ ATTENTION!

Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager.

Si vous vous exercez à le programmer, placer un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement, ou s'il a été endommagé suite à une chute. Cela peut être dangereux.

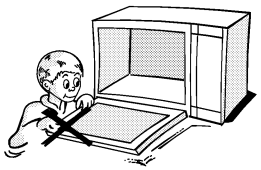
Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement.

Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.



Ne jamais s'appuyer sur la porte ouverte.

Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

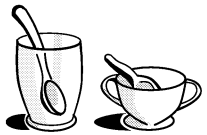
Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments.

⚠ ATTENTION

Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.

Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.

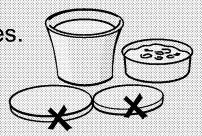


Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler.
Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

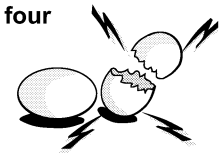
1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

⚠ ATTENTION!

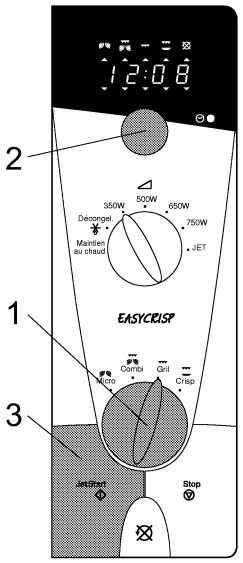
Ne pas utiliser le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.

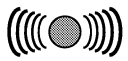


Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille.



FONCTION GRIL

	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Sélectionner la fonction Gril à l'aide du bouton MULTI-FONCTION.	* L'afficheur indique un temps de cuisson.
	2. Afficher le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.	* Le temps de cuisson est affiché.
	3. Appuyer sur la touche DÉPART/ START.	* Le temps de cuisson est affiché et décompté.



Quand le temps est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

FONCTION DÉCONGÉLATION

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de 160 W manuellement.

Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W.

Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. L'expérience vous permettra d'adapter les temps nécessaires en fonction des quantités.

FONCTION GRIL

Le grilloir qui est placé sous la voûte vous permet de brunir rapidement la surface des aliments.

Ne pas laisser la porte du four ouverte longtemps lorsque le grilloir est en fonction, cela entraînerait une baisse de la température.

⚠ IMPORTANT!

Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et vont au four avant de les utiliser avec le grilloir.

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour la fonction Gril. Ils fondront. Le bois et le papier sont déconseillés.

Tourner le bouton MULTIFONCTION en cours de cuisson arrête la fonction en cours et démarre immédiatement la nouvelle fonction choisie. Le minuteur continue à décompter le temps initialement choisi.

PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Eviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

Si vous faites du popcorn, placer le sachet de maïs sur une petite assiette pour obtenir un très bon résultat.

Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.

Enlever la tétine avant réchauffage. Utiliser des gants isolants. En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments. La chaleur du grilloir échauffe les récipients et le four. Le plat CRISP devient très chaud pendant son utilisation.

Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, un plat après grillage, ou pour toucher les parties du four, afin d`éviter de vous brûler.

⚠ ATTENTION

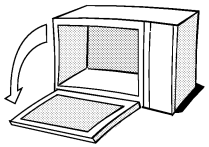
De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

Ceci est particulièrement important pour les ustensiles en métal ou possédant des parties métalliques. Si des ustensiles métalliques viennent en contact avec les parois ou la voûte de la cavité, en cours de fonctionnement, des étincelles peuvent se produire qui endommageraient le four.

S'assurer toujours que le plateau tournant peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche.

INTERRUPTION DE LA CUISSON



Pour interrompre la cuisson:
Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus.
Après avoir ouvert la porte :

Pour redémarrer la cuisson :
Fermer la porte et réappuyer sur la touche DÉPART/JET START.
Note : La cuisson reprend là où elle avait été interrompue, si vous appuyez une fois sur la touche DÉPART/JET START. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART/JET START, le temps sera augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :
Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT/STOP.

Si vous n'interrompez pas la cuisson :
Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce, tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/STOP.

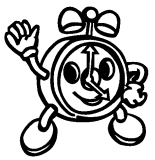
Cuisson continue :
Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT/ STOP. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche DÉPART/JET START. Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes.
Note : Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

RÉGLAGE PRÉCIS DU TEMPS DE CUISSON

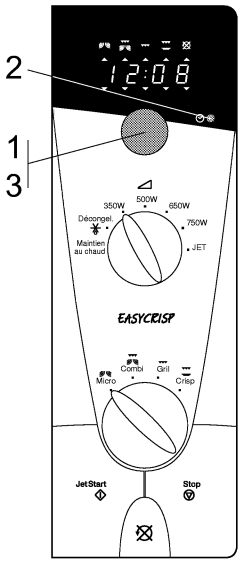
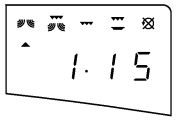
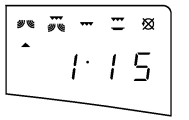
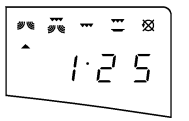
Ce four possède d'origine l'échelle de temps suivante :
* Pas de 5 secondes, pour des temps de 0 à 1 minute.
* Pas de 15 secondes, pour des temps de 1 à 3 minutes.
* Pas de 30 secondes, pour des temps de 3 à 6 minutes.
* Pas de 1 minute, pour des temps de 6 à 30 minutes.
* Pas de 5 minutes, pour des temps de 30 à 90 minutes.

Vous pouvez obtenir un réglage plus précis du temps de cuisson :
* de 0 à 30 minutes : pas d'une seconde
* de 30 à 90 minutes : pas d 'une minute

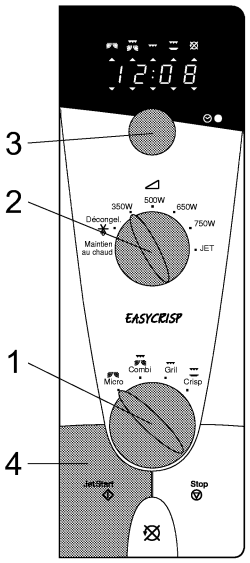
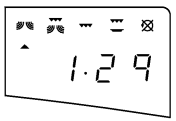
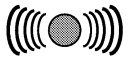
Noter que vous devez d'abord tourner légèrement le bouton MINUTEUR avant d'appuyer sur la touche HORLOGE, sinon l'horloge clignote. Cela signifie que vous êtes en mode réglage de l'horloge. Dans ce cas, il suffit d'appuyer sur la touche HORLOGE plusieurs fois jusqu'à ce qu'elle arrête de clignoter et de recommencer.



A titre d'exemple de réglage plus précis du temps de cuisson, procéder comme suit (temps de cuisson choisi : 1'25") :

ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	
1. Sélectionner le temps le plus proche du temps désiré à l'aide du bouton MINUTEUR.	 * L'afficheur indique 1.15
2. Appuyer sur la touche HORLOGE	 * L'afficheur indique 1.15
3. Régler le temps exactement souhaité à l'aide du bouton MINUTEUR	 * L'afficheur indique 1.25

TEMPS ET PUISSANCE

	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Sélectionner la fonction Micro-Ondes à l'aide du bouton MULTI-FONCTION.	* L'afficheur indique un temps de cuisson.
	2. Sélectionner la puissance désirée à l'aide du bouton MICRO-ONDES.	
	3. Afficher le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.	* Le temps de cuisson est affiché.
	4. Appuyer sur la touche DÉPART/JET START.	 * La cuisson commence. * La lampe du four s'allume. * La ventilation fonctionne. * Le temps de cuisson est affiché et décompté.
		 **Quand le temps de cuisson est écoulé**, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

COMMENT CHOISIR LE NIVEAU DE PUISSANCE

JET
– Réchauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé (plus de 60 cl) ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.

750 W
– Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

650 W
– Pour cuire des plats qu'on ne peut remuer, par exemple : les gratins.

500 W
– Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragoûts.

350 W
– Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons.

160 W
– Décongélation

90 W Maintien au chaud
– Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

HORLOGE OPTIONNELLE

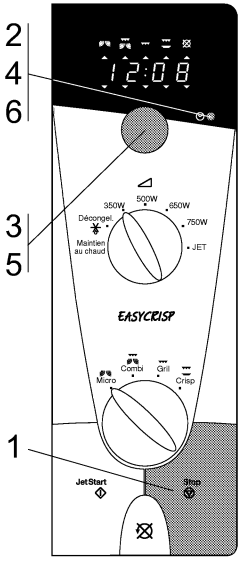
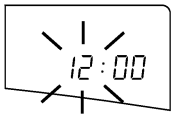
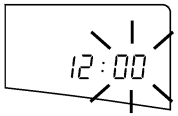
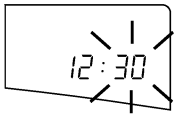
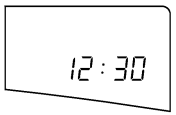
Lorsque l'on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée pour le temps de cuisson, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

Maintenir la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Cela vous permet de disposer de 10 minutes pour l'effectuer.

Si la porte est fermée, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes, sinon il vous faut recommencer.

Note : Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche HORLOGE puis sur la touche ARRÊT/STOP. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.

HORLOGE OPTIONNELLE

	ACTION DE L´UTILISATEUR	EFFET PRODUIT
	1. Appuyer sur la touche ARRÊT/ STOP.	• • * Les 2 points s'affichent.
	2. Appuyer sur la touche HORLOGE.	* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent.
	3. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu.	 * L'heure choisie continue de clignoter.
	4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE.	 * Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent.
	5. Tourner le bouton de réglage jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu.	 * Les minutes choisies continuent de clignoter.
	6. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE.	 * L'horloge fonctionne.

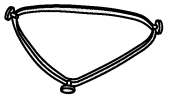
TEMPS ET PUISSANCE

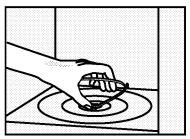
Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART/JET START. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en tournant le bouton de réglage pour l'augmenter ou le diminuer**.**

Cette fonction peut être utilisée lorsque le plateau tournant est débrayé. Lors de la cuisson de plats tels que les gratins, etc ... avec le plateau tournant en position débrayé, il est nécessaire de faire tourner le plat à mi-cuisson.

Ne pas utiliser le plat CRISP lorsque le plateau tournant est débrayé.

SUPPORT PLATEAU TOURNANT

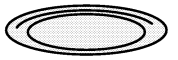


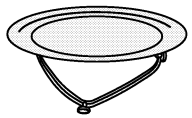


Utiliser le support plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.

PLATEAU TOURNANT EN VERRE





Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.

* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.

TRÉPIED PLASTIQUE

Cet accessoire est très utile pour réchauffer sur 2 niveaux. Il suffit de placer le premier plat sur le plateau tournant en verre et le second sur le trépied plastique au-dessus. Le trépied plastique peut être lavé dans le lave-vaisselle. **Ne pas l'utiliser avec le grilloir ou le crisp,** il risquerait de fondre.